Kura w majonezie morelowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2192 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 ugotowana kura,

225 g ugotowanego ryzu o dlugich ziarnach,

50 g migdalow,

1 ogorek,

1 czerwona papryka,

2 korniszony,

2 lyzeczki octu winnego.

Sos majonezowo-morelowy:

300 g majonezu,

2 lyzki smietany kremowki,

2 lyzki konfitur morelowych,

1 lyzeczka curry,

2 lyzeczki soku cytrynowego.

1. Z ugotowanej kury wyjac kosci, zdjac skore, pokroic w kostke.

2. Z ugotowanego cieplego ryzu uformowac pierscien lub goracy ryz wlozyc do formy odpowiedniego ksztaltu. Po ostudzeniu wlozyc do lodowki.

3. Papryke umyc, wyjac gniazda nasienne. Korniszony obrac ze skorki. Papryke, migdaly i korniszony drobno posiekac.

4. Zielony ogorek pokroic na plasterki, sparzyc wrzaca woda, odcedzic, zalac octem na 10 min.

5. Przygotowac sos z majonezu i smietany. Dodac curry, konfitury i sok cytrynowy, dokladnie wymieszac.

6. Do duzej miski wlozyc pokrojona kure, zalac sosem.

7. Przed podaniem wylozyc pierscien z ryzu na polmisek. Do srodka pierscienia wlozyc kure w majonezie. Ryz przybrac plasterkami ogorka, posiekana papryka, korniszonami i migdalami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)